AGE1103TST
AGE1103TW

Horno de Microondas

Manual del Usuario

Planet First **100% Recycled Paper**

Este manual está impreso en papel 100% reciclado.

ESPAÑOL

imagina las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Para que le podamos brindar un servicio más completo, sírvase registrar su producto en

www.samsung.com/register

SAMSUNG

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 1 2011-09-30 3:47:03

información sobre seguridad

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

A. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en la superficie de sellado.

C. No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

1. La puerta (doblada),

2. las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos),

3. Las juntas de la puerta y la superficie de sellado.

D. Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal del servicio técnico adecuadamente calificado.

Felicitaciones por haber adquirido su nuevo horno de microondas Samsung. Este manual contiene información importante acerca de la instalación, el uso y el cuidado de su electrodoméstico. Lea detenidamente el manual y podrá así aprovechar todas las ventajas y las funciones del horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 2 2011-09-30 3:47:03

LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Es su responsabilidad usar el sentido común, ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su horno de microondas.

SÍMBOLOS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Significado de íconos y símbolos en este manual del usuario:

ADVERTENCIA	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar graves lesiones en las personas e incluso provocar la muerte.
PRECAUCIÓN	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar lesiones leves en las personas o daños en la propiedad.
PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

	NO intentar.
	NO desarmar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota

Estos símbolos de advertencia están aquí para evitar que usted u otras personas sufran lesiones.
Sígalos explícitamente.
Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 3 2011-09-30 3:47:04

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones personales o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
2. Utilice este electrodoméstico sólo para el uso que fue destinado como se describe en el manual.
3. Lea y siga las “Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva” especificadas en esta página.
4. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo sólo a los tomacorrientes adecuadamente conectados a tierra. Es importante que consulte “Instrucciones de conexión a tierra” en la página 6 de este manual.
5. Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
6. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
7. Utilice este electrodoméstico únicamente para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice vapores ni productos químicos corrosivos en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
9. No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado o se cayó.
10. Nunca intente reparar el horno. Este electrodoméstico debe ser reparado sólo por personal técnico calificado. Comuníquese con la oficina del servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
11. No tape ni bloquee ninguna de las aberturas del electrodoméstico.
12. No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta.
13. No almacene este electrodoméstico al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
14. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
15. Mantenga el cable alejado de superficies calentadas. (incluso la parte posterior del horno).
16. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
17. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se ensamblan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave. Desenchúfelo antes de limpiarlo.
18. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 4 2011-09-30 3:47:04

a. No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
d. No utilice el interior para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior cuando no utiliza el horno.

19. Los líquidos como, por ejemplo, el agua, la leche, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
a. No caliente el líquido demasiado.
b. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
d. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
e. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

20. Precauciones para el correcto uso y para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva: No intente tirar con las manos de ninguna parte de la puerta para abrirla. Abra la puerta solo utilizando el botón a presión que se encuentra en el extremo inferior derecho de la parte delantera.

⚠ PRECAUCIÓN

1. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe acumular grasa en la campana del filtro.
2. Cuando cocine alimentos con fuego debajo de la campana, encienda el ventilador.
3. Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 5 2011-09-30 3:47:04

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede conducir a un riesgo de descarga eléctrica.

- Enchúfelo a un tomacorriente de 3 clavijas conectado a tierra. No retire la tercera clavija (a tierra). No utilice un adaptador ni altere de otro modo el enchufe con conexión a tierra.
- Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.
- No recomendamos utilizar un cable prolongador con este electrodoméstico. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista calificado o a un técnico autorizado para que instale un tomacorriente cerca del electrodoméstico. No obstante, si es necesario utilizar un cable prolongador, lea la sección “Uso de cables prolongadores” que se describe abajo y siga lo que allí se indica.

Uso de los cables prolongadores

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no quede colgando de la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 6 2011-09-30 3:47:04

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión, problemas con el producto o lesiones.

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para determinar si hay daños como abolladuras en el interior o exterior del electrodoméstico, pestillos de la puerta rotos, rajaduras en la puerta o una puerta que no esté correctamente alineada. Si hay algún daño, no ponga el horno en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente estándar adecuadamente conectado a tierra. Su horno debe ser el único electrodoméstico conectado en este circuito.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente de alimentación coincidan con las especificaciones del producto. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar.

Instale el electrodoméstico a una distancia adecuada de la pared.

- No hacerlo puede provocar un incendio debido al recalentamiento.

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente. Lea las “instrucciones de conexión a tierra” especificadas al comienzo de esta sección y sígalas. No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

No corte ni retire la tercera clavija (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Conecte el horno a un circuito de 20 A. Cuando conecta el horno a un circuito de 15 A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.

No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, aceitoso o cubierto de polvo ni en un lugar expuesto a la luz solar directa y al agua (gotas de lluvia).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 7 2011-09-30 3:47:04

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.

No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.

No hale ni doble excesivamente el cable de alimentación.

No retuerza ni ate el cable de alimentación.

No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.

- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Cuando se dañe el enchufe o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA LA INSTALACIÓN

El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA EL USO

Si el electrodoméstico se inunda, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano: No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Lea y siga las “Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva” especificadas al comienzo de esta sección.

Si el electrodoméstico genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el electrodoméstico ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 8 2011-09-30 3:47:04

Procure que ni la puerta ni el calentador ni ninguna otra parte entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

Si los materiales en el interior del horno se encendieran, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.

Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente reparar el horno: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado cercano.

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede provocarle asfixia.

No deje que los niños ni alguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
Asegúrese de que el electrodoméstico esté fuera del alcance de los niños.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 9 2011-09-30 3:47:04

No introduzca dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, el tomacorriente, las partes de entrada y salida del cartucho de suministro de agua y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desenchufe la alimentación del tomacorriente de la pared y comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

No altere ni haga ajustes ni reparaciones en la puerta. Bajo ninguna circunstancia debe quitar el gabinete exterior.

No almacene ni utilice el horno al aire libre.

PRECAUCIÓN SÍMBOLOS DE PRECAUCIÓN PARA EL USO

Cuando la superficie esté rajada, apague el interruptor de alimentación del electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.

Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.

Retire las tapas de los alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar tan caliente como para quemar la boca del niño.

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que se utilicen en el microondas sean los adecuados para este fin.

Cuando utilice utensilios de cocina aptos para microondas, cumpla estrictamente las recomendaciones del fabricante.

Instale el electrodoméstico en un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso.

- No hacerlo puede provocar vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.

No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser nocivo para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 10 2011-09-30 3:47:04

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o rocío de agua puede provocar quemaduras o lesiones.

No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.

No cocine sin la charola de vidrio en su lugar, sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la bandeja.

No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.

No utilice recipientes sellados. Quíteles los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar debido a la acumulación de presión incluso después de que el horno se ha apagado.

ADVERTENCIA SÍMBOLOS DE ADVERTENCIA IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.

No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o al piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 11 2011-09-30 3:47:04

contenido

SU HORNO DE MICROONDAS NUEVO 13

13 Revisando las partes
13 Gracias por elegir a SAMSUNG
14 Preparando su horno de microondas
15 Botones del panel de controles

OPERACION 17

17 Programando el reloj
17 Usando el botón Pausa/Cancelar
18 Usando los botones de Cocción Instantánea
19 Uso del ahorro de energía
19 Auto Descongelado
19 Uso de la funcion +30 seg.
20 Programando y usando el botón Receta Personalizada
20 Programando el botón Receta Personalizada
20 Usando el botón Receta Personalizada
21 Auto Recalentado
22 Cuadro Recalentado Automático
22 Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia
22 Cocción en una sola etapa
23 Cocción Multietapas
24 Usando los botones Más y Menos
24 Ajustando el volumen
24 Usando el Cronómetro
24 Modo Demostración
25 Programando el Seguro de protección contra niños
25 Uso de la Función Multicombi
26 Usando el botón de cocción Dorador
26 Uso de la tecla Crocante

INSTRUCCIONES PARA COCINAR 27

27 Utensilios para cocinar
28 Probando los utensilios
29 Guía de descongelado automático
30 Guía para cocinar y asar
33 Guía de Muticombi
34 Guía de Crocante
35 Técnicas para cocinar
36 Consejos generales
37 Guía de cocción
41 Recetas

RECETAS DEL MENÚ CRIOLLO 45

45 Aderezo
45 Arroces
48 Guisos
51 Postres

APÉNDICE 55

55 Guia para resolver problemas
56 Cuidado y Limpieza
57 Especificaciones
58 Referencia Rapida

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 12 2011-09-30 3:47:04

su horno de microondas nuevo

REVISANDO LAS PARTES

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.

Horno de Microondas

Anillo Guia deslizante

Plato giratorio

Rejilla Metálica

GRACIAS POR ELEGIR A SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Distribuidor _____

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 13 2011-09-30 3:47:05

PREPARANDO SU HORNO DE MICROONDAS

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:

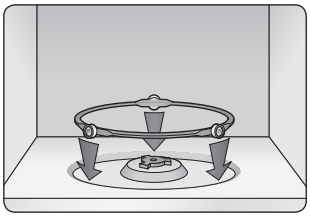
- **"88:88" cambia automáticamente a "12:00" después de 10 segundos.**

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

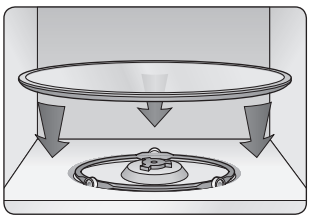
2. Abra la puerta del horno presionando el botón que se encuentra bajo el panel de controles.

3. Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

4. Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.

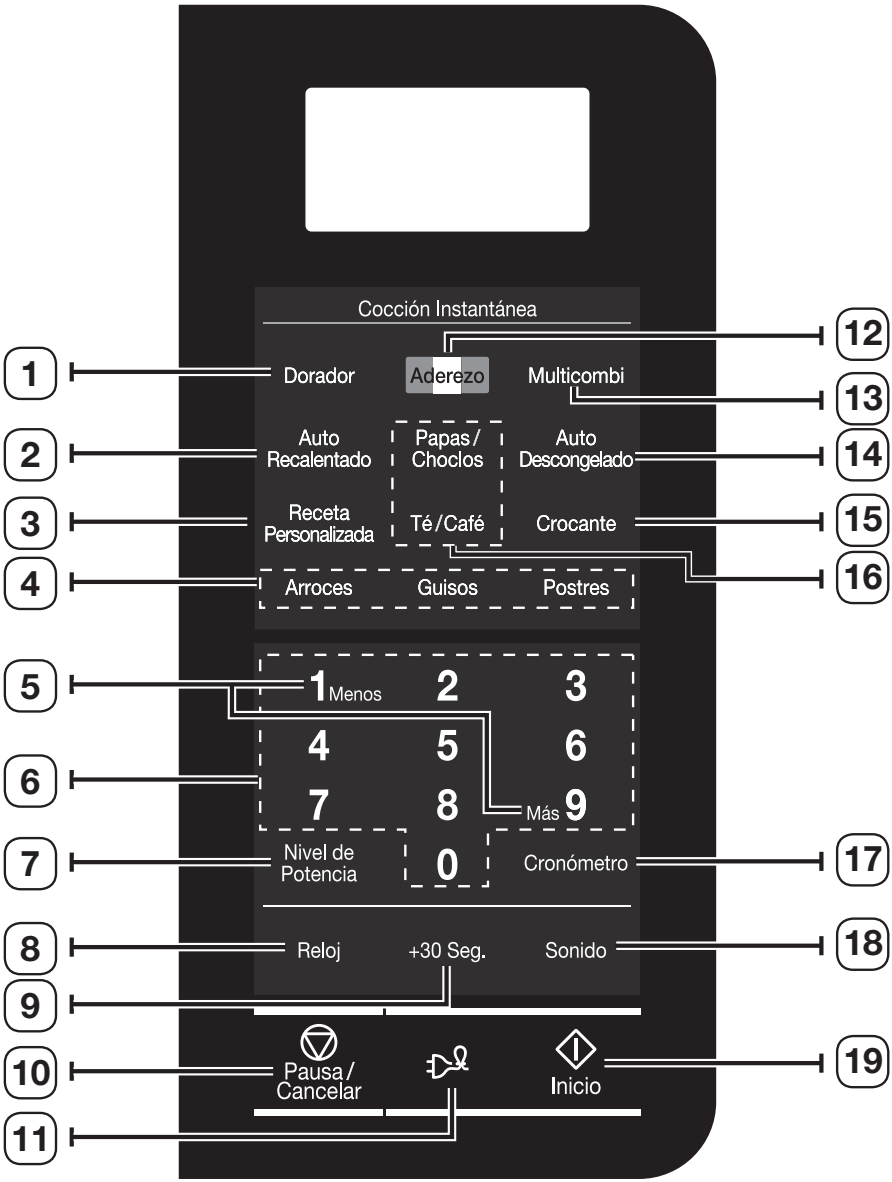


5. Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola encajen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 14 2011-09-30 3:47:05

BOTONES DEL PANEL DE CONTROLES



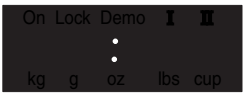
AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 15 2011-09-30 3:47:06

1	**Dorador**	(p.26)
2	**Auto Recalentado** Muestra el tipo de platillo que va a ser recalentado.	(p.21)
3	**Receta Personalizada** Presiónelo dos veces para programar su receta favorita. Presiónelo una vez para cocinar esa receta.	(p.20)
4	**Menu Criollo**	(p.45~54)
5	**Más/Menos** Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.	(p.24)
6	**Botones numéricos** Programa los tiempos de cocción o las cantidades.	
7	**Nivel de Potencia** Programa un nivel de potencia diferente a Alto.	(p.22~23)
8	**Reloj** Programa la hora del día.	(p.17)
9	**+30 Seg.** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%.	(p.19)
10	**Pausa/Cancelar** Presione para que el horno haga una pausa o para corregir un error.	(p.17)
11	**Ahorro de energía** Modo de ahorro de energía.	(p.19)
12	**Aderezo**	(p.45)
13	**Multicombi**	(p.25)
14	**Auto Descongelado** Programa el peso de los alimentos que van a ser descongelados.	(p.19)
15	**Crocante**	(p.26)
16	**Botones Cocción Instantánea** Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.	(p.18)
17	**Cronómetro**	(p.24)
18	**Sonido**	(p.24)
19	**Inicio** Presione para iniciar la cocción.	

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 16 2011-09-30 3:47:06

PROGRAMANDO EL RELOJ

1. Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:



2. Use los botones **numéricos** para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Si son las 5:00 entonces presione **5, 0, 0**.

3. Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) parpadeo indicando que la hora está programada.
Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.
Mientras la cocción está en progreso usted puede saber la hora del día presionando el botón **Reloj**.

USANDO EL BOTÓN PAUSA/CANCELAR

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 17 2011-09-30 3:47:06

USANDO LOS BOTONES DE COCCIÓN INSTANTÁNEA

1. Presione el botón de **Cocción Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (**Papas/Choclos** por ejemplo). La pantalla muestra el primer tamaño de porción disponible.

2. Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta.

3. Presione **Inicio** para empezar la cocción.
Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el horno emitira una senal sonora. Entonces el horno emitirá un bip cada minuto.

CUADRO DE COCCIÓN INSTANTÁNEA

Artículo	Peso	Observaciones
Té/Café	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Use una taza que se pueda meter a horno de microondas y el líquido debe estar a temperatura ambiente. • Mezcle antes de servir.
Papas/ Choclos	250 g 500 g 1,0 Kg	**Papas** • Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquela/s sobre su recipiente de manera equidistante; llevar tapado. • Cuando el horno emita señales y muestre “voltee el alimento” (turn the food over), entonces voltee la(s) papa(s). • Sáquelas del horno; envuélvalas en papel metalico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos. **Choclos** • Colocar los choclos húmedos en una cacerola tapada • Cuando el horno emita señales, voltee el/los choclo/s. • Retirar y dejar reposar.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 18 2011-09-30 3:47:07

USO DEL AHORRO DE ENERGÍA

1. Cuando se toca este icono, se enciende el modo de ahorro de energía con la pantalla apagada.
   Si toca otra vez el icono, abre la puerta o toca cualquier otro botón puede volver a ver la hora correcta, ya que el reloj interno continua funcionando durante el modo de ahorro de energía. Operación

AUTO DESCONGELADO

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione el botón Auto Descongelado. La pantalla muestra "0.2 kg" si ha programado el horno para medidas del sistema métrico.

2. Para programar el peso de sus alimentos presione repetidamente el botón Auto Descongelado. Esto aumenta el peso en incrementos de 200 g (0,5 libras) y hasta un máximo de 2,6 kg (6,0 libras). Si usted está usando el sistema métrico entonces los incrementos serán de 0,2 kg.
   También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.
   El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno emitirá sonidos bip dos veces durante el descongelado.Usando los botones de Cocción Instantánea
3. Presione el botón **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno, y voltee los alimentos.
4. Presione el botón **Inicio** para continuar con el descongelado.

Vea la pá gina 29 para consultar la Guía para descongelar automáticamente.

USO DE LA FUNCION +30 SEG.

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas.

Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2 minutos.

1. Oprima la tecla +30 seg. 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.
2. Presione **Inicio** para empezar la cocción.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 19 2011-09-30 3:47:07

PROGRAMANDO Y USANDO EL BOTÓN RECETA PERSONALIZADA

El botón **Receta Personalizada** memoriza las posiciones de tiempo y nivel de potencia para un alimento en particular.

PROGRAMANDO EL BOTÓN RECETA PERSONALIZADA

1. Presione el botón **Receta Personalizada** dos veces para borrar el programa memorizado previamente. La pantalla muestra “CUS”.

2. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo que acaba de programar.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia** y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. La pantalla mostrará el nivel de potencia que acaba de programar. Puede programar el nivel de potencia desde 0 hasta 9.

1 = Tibio	2 = Bajo
3 = Descongelar	4 = Medio bajo
5 = Medio	6 = Fuego Lento
7 = Medio alto	8 = Recalentar
9 = Saltear	0 = Alto

4. Presione nuevamente el botón **Receta Personalizada**.

USANDO EL BOTÓN RECETA PERSONALIZADA

Después de memorizar una receta, presione el botón **Receta Personalizada**, después presione el botón **Inicio**.

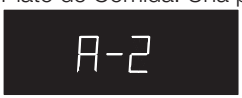
AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 20 2011-09-30 3:47:07

AUTO RECALENTADO

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de platillo y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

1. Presione repetidamente el botón **Auto Recalentado** para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar.
La cantidad inicial para cada tipo de plato es de 1 porción.

Plato de Comida: Una porción



Guisado: Una porción

Sopa/Salsas: Una porción
Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y sopas. Para plato de alimentos solamente se puede programar una porción.
La pantalla muestra el plato y la cantidad que usted ha elegido.

2. Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de la porción. Por ejemplo, para tres porciones , presione el botón “3” (Refiérase al Cuadro de Auto Recalentado abajo para obtener el número de porciones posibles). La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado.

3 Presione el botón **Inicio**.
Cuadro Recalentado Automático

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 21 2011-09-30 3:47:08

CUADRO RECALENTADO AUTOMÁTICO

Articulo	Peso	Observaciones
Plato de alimentos	1 Porción	• Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado • Contenido -85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso) -½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g)
Guisado	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	• Cubra con una tapa o con película plástica ventilada. • Mezcle los alimentos una vez antes de servir.
Sopas y salsas	1 a 4 Porciones (226 g por porcion)	

PROGRAMANDO LOS TIEMPOS DE COCCIÓN Y LOS NIVELES DE POTENCIA

Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Tibio (1) hasta Alto (0).

COCCIÓN EN UNA SOLA ETAPA

Para cocción en una sola etapa, solamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

1. Use los botones numéricos para programar un tiempo cocción. Puede programar un tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que un minuto ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

2. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
   Niveles de Potencia:

1	=	Tibio	6	=	Fuego Lento
2	=	Bajo	7	=	Medio alto
3	=	Descongelar	8	=	Recalentar
4	=	Medio bajo	9	=	Saltear
5	=	Medio	0	=	Alto

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 22 2011-09-30 3:47:08

3. Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, entonces presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Resultado : Se inicia la cocción y una vez finalizada:
1) El horno emite sonidos bip.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).

COCCIÓN MULTIETAPAS

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su microondas.

1. Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” en esta página.

Cuando se ingresa más de una sola etapa de cocción, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que la segunda etapa de cocción pueda ser ingresada.
Para programar el Nivel de Potencia en Alto para una etapa de cocción, presione el botón **Nivel de Potencia** dos veces.

2. Use los **botones numéricos** para programar un segundo tiempo de cocción.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los botones numéricos para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4 Presione **Inicio** para comenzar a cocinar.

La cocción Microondas tiene prioridad independientemente de lo establecido en la cocción Multi- Etapas.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 23 2011-09-30 3:47:08

USANDO LOS BOTONES MÁS Y MENOS

Los botones Más y Menos le permiten ajustar los tiempos preprogramados de cocción. Solamente funcionan con **Recalentado Automático**, **Los Tiempos de Cocción** y los botones de **Cocción Instantánea**. Use los botones Más y Menos solamente hasta que usted ya haya comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

1. Para AGREGAR mas tiempo a un procedimiento automatico de coccion, presione el boton **Más(9)**.

2. Para REDUCIR tiempo a un procedimiento automatico de coccion, presione el boton **Menos(1)**.

"Si desea aumentar/reducir el tiempo de cocinado por 10 seg., presione la tecla de Más(9) o Menos(1)."

AJUSTANDO EL VOLUMEN

El botón **Sonido** en el microondas le permite ajustar el volumen del sonido de timbre del microondas. Para cambiar el volum en:

1. Presione el botón **Sonido**. La pantalla muestra "ON".

2. Presione el botón **Sonido** para desactivarlo, y dos veces para activado.

3 Presione **Inicio**: La pantalla regresa a la hora del día.

USANDO EL CRONÓMETRO

1. Use los **botones numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el cronómetro corra.

2. Presione el botón **Cronómetro**.

3 La pantalla cuenta regresivamente y emite bips cuando el tiempo ha llegado a su fin.

MODO DEMOSTRACIÓN

Usted puede usar el Modo Demostración para ver como opera su horno de microondas sin el calentamiento del horno.

1. Presione el botón "0", y presione el botón "1".
   Para apagar el modo demostración, repita los pasos 1 arriba.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 24 2011-09-30 3:47:08

PROGRAMANDO EL SEGURO DE PROTECCIÓN CONTRA NIÑOS

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

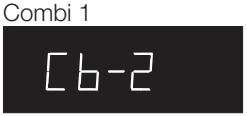
1. Sostener el botón “0”, y presione el botón “2”.
En este momento el horno de microondas no puede usarse sino hasta que sea desbloqueado. Para desbloquearlo, repita los pasos 1 arriba.

USO DE LA FUNCIÓN MULTICOMBI

1. Ingrese el tiempo de cocción que no exceda los 60 minutos.

2. Presione el botón Muticombi y simultáneamente aparecerá en la pantalla **Cb-1**, presione una segunda vez para que aparezca la segunda combinación **Cb-2** y una tercera para que aparezca **Cb-3**, Ud. podrá seleccionar hasta 3 combinaciones. Luego presione “Inicio”.

Combi 1



Combi 2

Combi 3

3 Cuando la función se inicia, el tiempo de cocción será indicado en la pantalla.

4 La pantalla mostrará el conteo del tiempo regresivamente.

5 El Horno emitirá 4 sonidos bip para informarle que el tiempo ha finalizado.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 25 2011-09-30 3:47:09

USANDO EL BOTÓN DE COCCIÓN DORADOR

Para ahorrar más tiempo además de obtener los beneficios del dorador, use el modo **Dorador** directamente después de la cocción de microondas.
Esta función le permite dorar algunos de sus alimentos favoritos usando el calor radiante que genera la resistencia del dorador.
Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla metálica que se encuentra colocada sobre el plato giratorio.
La parrilla debe usarse **SOLAMENTE** para dorar.
No la deje dentro del horno después de dorar ni la use para cocinar con microondas.

1. Use los **botones numéricos** para programar el tiempo de dorar. Por ejemplo, para programar 10 minutos, ingrese 1, 0, 0, 0 (hasta un máximo de 30 minutos).
   Para ingresar 60 minutos, la pantalla mostrará:.
   Presione el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese los botones numéricos para programar un tiempo cocción.

2. Presione el botón **Dorador**.

3. Presione el botón Inicio. La pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo y emite un sonido bip cuando el tiempo ha finalizado.

USO DE LA TECLA CROCANTE

Generalmente, cuando se cocina con el dorador pastas, pizzas, entre otros alimentos, en el horno microondas, aquellos tienden a humedecerse desde los bordes. Sin embargo, cuando se usa el plato pizzero, se logra obtener una cocción crocante.El plato pizzero puede usarse también para cocinar tocino, pizza congelada, quiche congelado, pie, etc.

- Antes de usar el plato pizzero, recaliéntelo usando el modo combinación (sp-3) de 2 a 4 minutos.

1. Precalentar el plato pizzero según las instrucciones arriba mencionadas. Usar guantes protectores para agarrar el plato pizzero y evitar posibles quemaduras
2. Engrasar con aceite el plato en caso de cocinar alimentos como pizza, quiche, pies, para lograr un dorado completo.
3. Colocar los alimentos en el plato pizzero.
   No coloque elementos que no sean resistentes al calor sobre el plato pizzero (por ejemplo, contenedores de plástico)
4. Colocar el plato pizzero en la parrilla metálica del horno microondas. Nunca coloque el plato pizzero directamente dentro del horno microondas, sin usar la parrilla.
5. Presione el botón Crocante. Seleccione el modo de plato deseado presionando la tecla Crocante (La pantalla muestra C-1~ C-10)
6. Presione el botón Inicio para empezar a cocinar.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 26 2011-09-30 3:47:09

instrucciones para cocinar

UTENSILIOS PARA COCINAR

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica**: Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato grill para horno de microondas**: Uselo para asar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con su plato grill.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas**: Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado**: Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- **Toallas y servilletas de papel**: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel**: Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros**: Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio**: Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres**: Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos**: Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera**: Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 27 2011-09-30 3:47:09

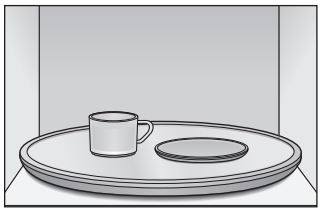
No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio**: El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel**: Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma**: Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos**: Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

PROBANDO LOS UTENSILIOS

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1. Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:



2. Presione el botón **+30 Seg.** una vez para calentarlos por 30 seg.

3 Presione **Inicio** para empezar la cocción.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces está absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 28 2011-09-30 3:47:09

GUÍA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO

Siga las instrucciones abajo cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Cerdo	1 kg a 2,5 kg	Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio.
Bistecs, Chuletas, Pescado	0,2 kg a 1,3kg	Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones tibias o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	0,2 kg a 1,3 kg	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1 kg a 2,5 kg	Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones tibias usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones tibias usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador.
Pollo en piezas	0,2 kg a 1,3 kg	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado. No descongele hasta el punto en todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 29 2011-09-30 3:47:09

GUÍA PARA COCINAR Y ASAR

- Use siempre utensilios seguros para microondas y seguros para calor.
- Durante el tiempo de cocción con microondas, cubra los alimentos con papel encerado, película plástica o tapas: retírelas para el dorado.
- Siempre use la parrilla de metal que viene con su horno cuando usted desea obtener un mejor asado a menos que los alimentos sean muy altos, como pollo entero o pastel de carne. La parrilla es muy útil para asar rápidamente.
- El tiempo de asado proporcionado abajo es para asar un solo lado de los alimentos. Si se desea asar ambos lados, voltee los alimentos y ase durante el mismo periodo de tiempo que para el primer lado.
- Coloque el plato sobre la parrilla de metal, sobre un platón de vidrio o directamente sobre la parrilla metálica después del periodo de microondas y del drenado.
- No es necesario precalentar. Sin embargo, si se desea, el precalentamiento aumentará el dorado.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Carne de res	2hamburg	2 a 3minutos	ALTO (0)	6 a 8minutos	Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de cocinar con microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Croquetas para hamburguesas 113 g cada una 12,7 mm de espesor	4hamburg	3 a 5minutos		8 a 10minutos	
Pastel de carne	680 a 907 g	20 a 25minutos	MEDIO-ALTO (7)	8minutos	Use un molde de anillo o una charola pyrex para pastel. No use la parrilla para el asado.
Filete Sirloin 19 a 25,4 mm de espesor	1 a 2	4 a 5minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Filete Tenderloin 228 g cada uno, 25,4 mm de espesor	4	3 a 4minutos por cada 454 g 49°C Término crudo 4 a 6minutos por cada 454 g 58°C Término medio 6 a 8minutos por cada 454 g 66°C Bien cocido	MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 30 2011-09-30 3:47:09

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Cordero **Chuletas de cordero 25,4 mm de espesor**	454 a 680 g	4 a 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9 a 11minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Venado **Chuletas de venado o chuletas de lomo 12,7 a 19 mm de espesor**	1 a 2	4 a 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9 a 11minutos	
Cerdo **Chuletas de puerco 12,7 a 19 mm de espesor**	3 a 4	5 a 7minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	9 a 11minutos	
Cerdo **Jamón corte central en rebanadas, precocido.**	454 a 680g	5 a 7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos	Barnice con miel o azucar glaze para asar durante los tiempos de microondas y asado. Drene despues de cocinarlo con microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Salchichón en trocitos, fresco / Salchichas, frescas.	2 a 4piezas 4 a 6piezas	3 a 5minutos 5 a 7minutos	ALTO (0)	3 a 7minutos	Perfore las salchichas con un tenedor en varios lugares. Agregue 2 cucharadas de agua a las salchichas y cubra con película plástica. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Aves **Piezas de pollo**	454 g	5 a 7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos	Acomode el pollo con la piel hacia arriba en un plato para pie de 22,8 cm Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de cocción en microondas. Drene después de las microondas. Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 31 2011-09-30 3:47:09

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Pescado					
Filetes de pescado 12,7 mm de espesor	454 g	3 a 4minutos	MEDIO-ALTO (7)	5 a 9minutos	Voltee los filetes o el pescado entero al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de asar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla
Filetes de pescado 12,7 mm de espesor	907 g	6 a 8minutos	MEDIO-ALTO (7)	6 a 10minutos	Voltee los filetes al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de asar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla.
Bisteces de pescado 25,4 mm de espesor	454 g	4 a 5minutos	MEDIO-ALTO (7)	7 a 11minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas.
Pescado entero 227 a 296 g	680 a 907g	4 a 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	8 a 10minutos 10 a 12minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, ase sobre la parrilla.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 32 2011-09-30 3:47:09

GUÍA DE MUTICOMBI

- Combi 1: Gratinados y Pasteles
- Combi 2: Carnes Blancas
- Combi 3: Cerdo/ Carnes Rojas

Alimento	Cantidad	Combi	Tiempo	Instrucciones
Pasteles Salados:Espinca/ brócoli/ Coliflor/ Papa	1 pastel	Cb-1 (Combi 1)	20 minutos	Preparar con los ingredientes cocidos, bañar con salsa blanca espolvorear con queso rayado, perejil picado y trozos de mantequilla, llevar al horno destapado.
Muffins	6 unidades	Cb-1 (Combi 1)	10 minutos	Receta de Bizcocho, se coloca en moldes individuales forrados con pirotines o papel mantequilla
Bizcocho	1 Bizcocho	Cb-1 (Combi 1)	25 minutos	Receta Básica: 2 tazas de harina/ 60 gr de margarina/1/4 taza de aceite/ 3/4 taza de azúcar/1/4 taza de leche/ 2 huevos/vainilla/cocoa/fruta seca. Batir la margarina/azúcar agregar los líquidos/ batir/llevar al horno en molde previamente enmantequillado destapado.
Pollo/Pescado Gratinados	1 fuente pequeña	Cb-1 (Combi 1)	12 minutos	Colocar un filete de pollo o pescado sazonado, cubrirlo con salsa blanca y espolvorear con queso, perejil y mantequilla en trozos.
Carnes Blancas al horno	1/4 kilo de carne	Cb-2 (Combi 2)	9 minutos	Colocar 1/4 kilo de pollo/carne en trozos sazonados con sal, pimienta y especies, rociar con sillao/vino/azúcar/miel o lo que guste.
Cerdo/Carnes Rojas en salsa Barbacoa	4 a 6 chuletas	Cb-3 (Combi 3)	13 minutos	Colocar las chuletas de cerdo sazonadas y bañadas en salsa barbacoa ó miel de chancaca/sillao o la salsa que prefiera que tenga color.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 33 2011-09-30 3:47:09

GUÍA DE CROCANTE

- Se recomienda pre-calentar el plato directamente en el tornamesa dentro del horno microondas.
- Pre-calentar el plato con Multicombi(Cb-3) función Dorador y seguir los tiempos e instrucciones señalados a continuación:

Crocante	Comida	Porción	Precalentar Tiempo(min.) Combi	Instrucciones
C-1	Tocino	4 rebanadas (80 g)	3	Precalentar el plato pizzero Coloque el tocino en tajadas en el plato.
C-2	Pizza Congelada	300-400 g	3	Precalentar el plato pizzero Coloque la pizza congelada en el plato.
C-3	Pizzetas Congeladas	250 g	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque las pizzetas congeladas con sus adicionales (queso, jamon, tomate, etc.)
C-4	Quiche Congelado	300 g	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque el Quiche congelado en el plato.
C-5	Nuggets de Pollo Congelado	250 g	3	Precalentar el plato pizzero. Aplique una cucharadita de aceite. Distribuya los nuggets congelados. Dar vuelta a media coccion.
C-6	Hamburguesa Congelada	320 g 4 unidades	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque una cucharadita de aceite y acomode las 4 hamburguesas. A mitad de cocción dar vuelta.
C-7	Brochetas de Pollo	300 g 6 unidades	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque una cucharadita de aceite y acomode las 6 brochetas. A mitad de cocción dar vuelta.
C-8	Masa de Pye	50 g margarina 1 yema 1 Tz harina preparada 2 Chda de azucar en polvo 5 cucharas de agua	3	La masa se debe de dejar reposar 10-15 min. Precalentar el plato pizzero. Coloque una cucharadita de mantequilla, coloque la masa y pique con un tenedor antes de colocarlo en el microondas.
C-9	Quesadillas	3 Tortillas	3	Precalentar el plato pizzero. Coloque en cada quesadilla, jamón, queso y un poco de mayonesa o mantequilla, doble cada tortilla y coloquelo en el plato pizzero.
C-10	Empanadas Congeladas	360 g (6 empanadas)	4	Pre calentar el Plato pizzero, y colocar las empanadas.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 34 2011-09-30 3:47:09

TÉCNICAS PARA COCINAR

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores.
Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad
deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 35 2011-09-30 3:47:09

CONSEJOS GENERALES

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben peforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 36 2011-09-30 3:47:09

GUÍA DE COCCIÓN

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef **Sin hueso** **Hasta 1,8kg**	Tiempo de cocción: 7 a 10 min por cada 454 g para 46,1°C - "Crudo" 8 a 12 min por cada 454 g para 48,9°C - "Medio" 9 a 14 min por cada 454 g para 62,7°C - "Bien cocido" Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco **Sin hueso o con hueso** **Hasta 1,8kg**	Tiempo de cocción: 11-14 min por cada 454 g para 71,2°C - "Bien cocido" Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino **2 a 6 rebanadas**	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 1¾ min 4 rebanadas: 3 a 3½ min 6 rebanadas: 4½ a 5½ min Nivel de potencia: Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 37 2011-09-30 3:47:10

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero **Hasta 1,8kg**	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6°C a 82,2°C Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo **Hasta 907g**	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 82,2°C carne obscura 76,6°C carne clara Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no sea color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 38 2011-09-30 3:47:10

Guia para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas facilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que tambien sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta mas ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporizacion.
- No cocine de mas el pescado; reviselo en el tiempo de coccion minimo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes **Hasta 680g**	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes **Hasta 680g**	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Bisteces **Hasta 680g**	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 39 2011-09-30 3:47:10

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Para evitar que estallen se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 40 2011-09-30 3:47:10

RECETAS

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
½ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire.
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
½ Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
¼ Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 2 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los frijoles. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 41 2011-09-30 3:47:10

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina
¼ Taza de cebolla picada
1½ Cucharadas de harina
½ Cucharada de sal
¼ Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1½ Tazas de leche
¼ Taza de pimiento rojo picado
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
   Rinde 6 raciones.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 42 2011-09-30 3:47:10

Ensalada tibia de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. **Rinde 6 raciones.**

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 43 2011-09-30 3:47:10

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen

2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.

3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   Rinde 1,8 litros aproximadamente.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 44 2011-09-30 3:47:10

recetas del menú criollo

ADEREZO

1 Cucharadita de ajos molidos
1 Cebolla mediana picada
3 Cucharadas de aceite

Paso 1.-

En una cacerola mezclar los ingredientes y llevar al Cheff Samsung destapado por 2 minutos.

Capacidad	**Tiempo** **Aderezo** **Ingredientes**
Paso 1.-	2 minutos

ARROCES

1.- Arroz con Pollo

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajos, cebolla, aceite)
¾ kilo de pollo en trozos pequeños
2 tazas de arroz
2 tazas de caldo
4 cucharadas de culantro licuado
2 cucharadas de pisco
½ pimiento picado
Sal, pimienta y comino.

Paso 1.-

En una cacerola mezclar el aderezo, pollo, arroz, caldo, culantro, pisco, pimiento y condimentar con sal, pimienta y comino. Llevar al Cheff Samsung tapado por 18 minutos, revolviendo a media coccion. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Capacidad	**Tiempo**
Paso 1.-	18 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 45 2011-09-30 3:47:10

2.- Arroz con Mariscos

Ingredientes:

Paso 1.-

2 docenas de choros

Paso 2.-

Aderezo (ajos, cebolla, aceite)
2 cucharadas de ají amarillo
1 1/2 tazas de arroz
1 1/2 tazas de caldo de choros
½ pimiento
½ taza de arverjitas
½ cucharadita de orégano
Sal, pimienta, perejil
200 gramos de langostinos
2 calamares
1 docena de conchitas (perforar el coral)

Paso 1.-

Colocar los choros en una cacerola llevarlos al Cheff Samsung tapado por 5 minutos. Dejar reposar, colar. Utilizar el caldo.

Paso 2.-

Colocar en una cacerola el aderezo, ají amarillo, arroz, caldo, pimiento, arverjitas, orégano, sal y pimienta, tapar y cocinar en el Cheff Samsung por 16 minutos revolviendo a media cocción por una vez, poco antes de terminar, agregar los mariscos. Dejar reposar por 5 minutos. Servir caliente y decorar con perejil.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	5 minutos
Paso 2.-	16 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 46 2011-09-30 3:47:10

3.- Arroz a la Jardinera

Ingredientes:

Paso 1.-

2 tazas de arroz
2 tazas de agua o caldo
1 cucharadita de ajo
2 cucharadas de aceite
1 taza de verduras picadas crudas (vainitas, zanahoria, arverjitas,choclo)
Sal, pimienta, sazonador.

Paso 1.-

En una cacerola mezclar el arroz, caldo, ajos, aceite, verduras picadas, sal, pimienta y sazonador al gusto. Llevar al Cheff Samsung tapado por 16 minutos. Se recomienda revolver a media cocción.Capacidad Tiempo
Paso 1.- 16 minutos.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	16 minutos

4.- Arroz Graneado

Ingredientes:

Paso 1.-

2 tazas de arroz
2 tazas de agua
2 dientes de ajos
2 cucharadas de aceite
Sal

Paso 1.-

En una cacerola mezclar el arroz, agua , ajos, aceite y sal. Llevar al Cheff Samsung tapado por 16 minutos. Se recomienda remover a media cocción.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	16 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 47 2011-09-30 3:47:10

GUISOS

1.- Estofado de Pollo

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)
1 Kilo de pollo trozado (sazonado con limón, sal, pimienta y espolvoreado con harina).
2 cucharadas de pasta de tomate
2 cucharadas de hongos
1 hoja de laurel
1 zanahoria mediana en rodajas
1 cucharadita de azúcar
1 ½ taza de caldo de pollo de cubito
½ Kilo de papa blanca mediana en mitades
¼ Kilo de arvejitas
3 cucharadas de vino
Sal, pimienta, orégano.

Paso 1.-

Colocar en una cacerola el aderezo, el pollo trozado, la pasta de tomate, hongos, laurel, zanahoria, azúcar, caldo de pollo, papas, arverjitas, vino, sal, pimienta y orégano. Mezclar bien y tapar. Llevar al Cheff Samsung por 15 minutos. Se recomienda revolver a media cocción una vez.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 48 2011-09-30 3:47:10

2.- Seco de Carne

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)
¾ kilo de carne (bistek o tapa) trozado y espolovoreado con harina
½ taza de caldo
4 papas medianas
1 taza de arvejitas
1 zanahoria cortada en rodajas
6 cucharadas de culantro licuado
2 cucharadas de pisco
Sal, pimienta, comino.

Paso 1.-

En una cacerola colocar aderezo, carne, caldo, papas, arvejitas y zanahoria, culantro licuado, pisco, sal, pimienta y comino. Llevar al Cheff Samsung tapado por 15 minutos. Se recomienda revolver a media cocción. Dejar reposar 5 minutos.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

3.- Carapulcra

Ingredientes:

Paso 1.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)
2 cucharadas de ají colorado molido
2 cucharadas de ají amarillo molido
¾ kilo de panceta de cerdo
1 ½ taza de caldo
¼ kilo de papa seca, tostada y remojada.
Sal, pimienta
2 galletas de vainilla molida
½ taza de mani tostado

Colocar la papa seca en un plato para tostarla, llevarla al Cheff Samsung por 2 minutos, retirarla y ponerla a remojar por 1 hora.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 49 2011-09-30 3:47:10

Paso 1.-

Colocar en una cacerola el aderezo, ajíes, panceta, caldo, papa seca, sal y pimienta, llevar tapado al Cheff Samsung por 15 minutos. Se recomienda revolver a media cocción, retirar. Agregar la galleta molida y el maní, revolver y dejar reposar por 5 minutos antes de servir.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

Tip: utilizar papa seca pequeña, en caso sea necesario moler con una piedra.

4.- Ají de Gallina

Ingredientes:

Paso 1.-

1 pechuga de pollo
1 cubito de pollo
1 taza de agua

Paso 2.-

Aderezo (ajo, cebolla, aceite)
4 cucharadas de ají amarillo
4 tajadas de pan remojadas en el caldo de pollo y licuado
½ taza de leche evaporada
50 gr. de nueces
50 gr. de queso parmesano
Sal, pimienta, sazonador
Papas amarillas sancochadas
Aceitunas de botija
Huevo Duro

Paso 1.-

Colocar en una cacerola la pechuga con el cubito y agua, llevar tapado al Cheff Samsung por 8 minutos. Retirar y Deshilachar.

Paso 2.-

Colocar en una cacerola el aderezo, ajíes, pollo y el pan, revolver bien y llevar al Cheff Samsung tapado por 8 minutos. Retirar y agregar la leche, nueces y queso parmesano. Mezclar bien y servir acompañado de papas amarillas, decorar con aceitunas y huevo duro.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	8 minutos
Paso 2.-	8 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 50 2011-09-30 3:47:10

POSTRES

1.- Arroz con Leche

Ingredientes:

Paso 1.-

¼ taza de arroz
2 tazas de agua
1 lata de leche evaporada pura
Canela en Rama
Clavo de Olor

Paso 1.-

Azúcar al gusto
Pasas
1 cucharada de coco rayado
Canela en polvo

Paso 1.-

En una cacerola verter el arroz, agua, canela en rama y clavo de olor. Llevar al Cheff Samsung tapado por 11 minutos, retirar.

Paso 2.-

Agregar la leche, azúcar, pasas, coco rayado, continuar cocinando en el Cheff Samsung por 5 minutos. Servir en recipientes individuales y espolvorear con canela en polvo.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	11 minutos
Paso 2.-	5 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 51 2011-09-30 3:47:10

2.- Mazamorra Morada

Ingredientes:

Paso 1.-

1 taza de fruta seca (guindones, guindas, huesillos, orejones)
1 taza de agua

Paso 2.-

½ kilo de maiz morado
Cascara de ½ piña
1 membrillo en trozos
1 ½ litros de agua
1 rama de canela
8 clavos
1 ¼ tazas de azúcar
4 cucharadas de Harina de camote disuelta en agua.
Jugo de limón
Canela molida.

Paso 1.-

En una cacerola colocar la fruta seca, agua y llevar al Cheff Samsung por 3 minutos

Paso 2.-

En una cacerola colocar el maíz, cascara de piña y membrillo, agua, canela y clavos, llevar tapado al Cheff Samsung por 15 minutos. Colar.

Paso 3.-

Agregar la fruta seca, harina de camote, azúcar y llevar al Cheff Samsung destapado por 6 minutos. Se recomienda revolver enérgicamente a media cocción. Retirar, entibiar y agregar jugo de limón, remover.
Se recomienda servir espolvoreado de canela moli

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	3 minutos
Paso 2.-	15 minutos
Paso 3.-	6 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 52 2011-09-30 3:47:10

3.- Suspiro a la Limeña

Ingredientes:

Paso 1.-

½ lata de leche evaporada
1 lata de leche condensada
1 cucharada de maicena al ras
4 yemas
Merengue
4 claras
½ taza de azúcar
2 cucharadas de oporto
Canela en polvo
Opcional: pasas

Paso 1.-

En una cacerola grande colocar la maicena y diluirla con un poquito de leche, agregar el resto de las leches, mezclarlas y llevarlas destapadas por 6 minutos a potencia 8 revolviendo cada vez que las leches hiervan. Retirar y agregar las yemas hasta diluirlas, dejar entibiar. Verter en copas individuales y decorar con Merengue.
Merengue:
Batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar de a pocos y al final el oporto. Colocar el merengue con una manga repostera y decorar cada copa.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	6 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 53 2011-09-30 3:47:10

4.- Crema Volteada

Ingredientes:

Caramelo:
½ taza de azúcar blanca al ras.
2 cucharadas de agua

Paso 1.-

1 lata de leche condensada
1 lata de leche evaporada
1 lata de agua(Llenar la taza vacía de leche condensada como medida)
1 cucharadita de vainilla
1 cucharada de maicena
6 huevos

Caramelo:
En un recipiente pequeño, colocar el azúcar con dos cucharadas de agua y llevar al Cheff Samsung destapado por 3 minutos hasta que se forme un caramelo, en caso que el color sea muy claro agregar un minuto adicional. Acaramelar un molde especial para Horno Microondas.

Paso 1.-

Batir los huevos con las leches, agua, maicena y vainilla y vaciar sobre el molde acaramelado y cocinar en el Cheff Samsung 15 minutos en potencia 7.
Dejar reposar hasta que este tibio y desmoldar.

Capacidad	Tiempo
Paso 1.-	15 minutos

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 54 2011-09-30 3:47:10

apéndice

GUIA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 55 2011-09-30 3:47:10

- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Si el horno se programa mas de 20 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 20 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 56 2011-09-30 3:47:10

ESPECIFICACIONES

Modelo	AGE1103TST/TW
Cavidad del horno	1.0 cu,ft
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronometro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energia	220 V ca 60 Hz
Salida de potencia	Microondas 950 Watts Dorador 1300 Watts
Dimensiones exteriores (Ancho) x (Alto) x (Fondo)	52,0 (Ancho) x 29,7 (Alto) x 40.3 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno (Ancho) x (Alto) x (Fondo)	33,6 (Ancho) x 23,2 (Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	15/17,5 kg

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 57 2011-09-30 3:47:10

REFERENCIA RAPIDA

Función	Operación
Ajuste de Reloj	**1.** Presione **RELOJ**. **2.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **3.** Presiones **RELOJ** de nuevo.
Cocción en una etapa	**1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo. **2.** Seleccione nivel de poder o deje alto. **3.** Presione **INICIO**.
Cocinado +30 seg.	**1.** Presione el botón +30 seg. por cada minuto de cocción. **2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara. **3.** Presione **INICIO**.
Botones de Cocinado Instantánea	**1.** Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. **2.** Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción. **3.** Presione **INICIO**.
Auto Descongelado	**1.** Presione **AUTO DESCONGELADO**. **2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de **AUTO DESCONGELADO** repetidamente o con los botones numéricos. **3.** Después de medio tiempo, presione **PAUSA/CANCELAR** voltee el alimento, y presiones **INICIO** para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	**1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. **2.** Para programar un nivel de potencia diferente a **ALTO**, entonces presione el botón **NIVEL DE POTENCIA** y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. **3.** Presione **INICIO** para empezar a cocinar.
Auto Recalentado	**1.** Presione **AUTO RECALENTADO** repetidamente para selec-cionar tipo de platillo. **2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione **INICIO** para comenzar.

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 58 2011-09-30 3:47:10

memo

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
ARGENTINE	0800-333-3733	www.samsung.com
BRAZIL	0800-124-421 4004-0000	
CHILE	800-SAMSUNG(726-7864) From mobile 02-482 82 00	
COLOMBIA	01-8000112112	
COSTA RICA	0-800-507-7267	
DOMINICA	1-800-751-2676	
ECUADOR	1-800-10-7267	
EL SALVADOR	800-6225	
GUATEMALA	1-800-299-0013	
HONDURAS	800-27919267	
JAMAICA	1-800-234-7267	
NICARAGUA	00-1800-5077267	
PANAMA	800-7267	
PERU	0-800-777-08	
PUERTO RICO	1-800-682-3180	
TRINIDAD & TOBAGO	1-800-SAMSUNG(726-7864)	
VENEZUELA	0-800-100-5303	

Código No.: DE68-04062B

AGE1103TST_XPE_DE68-04062B.indd 60 2011-09-30 3:47:11